



EVENT CATERING SERVICE

WINTER- und WEIHNACHTSBÜFFETS

Lieferbar ab 10 Personen

2-GANG-BÜFFET I

Warm

Rinderroulade

mit Speck und Zwiebeln gefüllt in Sternanis-Rotweinsauce,
dazu Zimtrotkohl und Röstkartoffeln

Dessert

Blutorangencreme mit Schokoladensplitter

pro Person 15,50 €

Unser Winter-Highlight für Sie:

2-GANG-BÜFFET II

Warm

Halbe Vierländer Ente

in Majoransauce mit Kirsch-Rotkohl
und frischem Kartoffelkloß

Dessert

Lebkuchenmousse mit Mandeln

pro Person 16,00 €

2-GANG-BÜFFET III

Warm

Kräftiges Wildgulasch

mit Zwiebeln und Waldpilzen, dazu ein Speck-Rosenkohlgemüse
und Kräuter-Butterspätzle

Dessert

Frischer Crêpes in Orangensauce mit Grand Marnier

pro Person 17,00 €

3-GANG-BÜFFET

Kalt

Winterlicher Pastasalat mit Brokkoli, Fenchel und karamellisierten Karotten

Warm

Gebackene Gänsekeule in einer Wacholder-Orangensauce mit winterlichem Gemüse, Rotkohl
und Rosmarin-Kartoffelspalten

Dessert

Vanille-Portweincreme mit einem Pflaumen-Zimtsternkompott

pro Person 19,00 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.



EVENT CATERING SERVICE

BÜFFET I

Kalt

Frisch mariniertes Apfel-Rotkrautsalat mit Orangenfilets und kandierten Mandelsplittern

– vegetarisch –

Aufgeschnittene Poulardenbrust auf einem Honig-Kürbissalat mit geröstetem Sesam

Kleine gerollte Pfannkuchen mit einem cremigen Pilzsalat gefüllt – vegetarisch –

Kleine Geflügelspieße in einer Orangenmarinade mit Sternanis

Hausgebackenes Brot

Warm

Tranchierte Truthahnbrust auf einer Wacholder-Cognacsauce,

dazu ein Gratin von Kartoffeln und Wintergemüse

Dessert

Mousse von Mandeln und Vanille mit Schokoladensauce marmoriert

pro Person 17,50 €

BÜFFET II

Kalt

Tranche vom Lachs auf einem Fenchel-Orangensalat mit Anis und Salbei

Salat von der Hähnchenbrust und Ananas in einer leichten Amarena-Pfeffermarinade,

verfeinert mit frischem Lauch

Hausgebackenes Brot

Warm

Zarter Schweinebraten gefüllt mit Äpfeln und Backpflaumen, in einer winterlichen

Thymian-Bratensauce, dazu Rosenkohl und Kartoffelklöße

Dessert

Orangen-Grießknödel auf Schokoladensauce

pro Person 17,90 €

BÜFFET III

Kalt

Pikanter Salat von gerösteten Nüssen, Orangen, geraspelteten Weißkraut und Crème Fraîche

– vegetarisch –

Kleine Zwiebelkuchen mit Wintergemüsen und Fenchel gebacken – vegetarisch –

Glasierte Poulardenbruststreifen auf einem Linsensalat mit Thymianhonig

Kleine Blätterteigtaschen mit Wild-Hackfleisch und Lauch gefüllt auf einem Aprikosenconfit

Hausgebackenes Brot

Warm

Rübchencremesuppe mit Champignons und Gemüsestreifen

Aufgeschnittener Schweinebraten auf einer Bratenjus, dazu Apfelrotkohl und

ein Kartoffel-Porreegratin

Dessert

Mousse von Zimtsternen und Orangenlikör

pro Person 19,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.



EVENT CATERING SERVICE

BÜFFET IV

Kalt

Weißkrautsalat mit karamellisierten Birnen, Orangen und Creme fraîche – vegetarisch -
Gebratene Putenbruststreifen auf winterlichen Blattsalaten mit einem Himbeer-Olivendressing
Spieß von Frikadellen, Zucchini und Paprika mit einer Honig-Chilimarinade
Hausgebackenes Brot

Warm

Kräftiges Wildgulasch mit Zwiebeln und Waldpilzen, dazu ein Speck-Rosenkohlgemüse und
Kräuter-Butterspätzle

Dessert

Pflaumen-Zimtcreme marmoriert mit Spekulatius-Karamellsauce pro Person 19,90 €

BÜFFET V

Kalt

Norddeutscher Kartoffelsalat mit gestovtem Wirsing in einer würzigen Senfmarinade
– vegetarisch –
Kleine Törtchen von Räucherlachs, Rösti und Rauke mit Preiselbeerschmand überzogen
Feldsalat mit rosa Gebratenem vom Schwein und einem Kartoffel-Speck-Dressing
Spieße von marinierten Kürbis, Hähnchenbrust und Schalotten auf gefüllten Chicoreeschiffchen
Auswahl von gebackenen Pflaumen, Datteln und Aprikosen im Speckmantel
Hausgebackenes Brot

Warm

Kartoffel-Selleriecremesuppe mit Croûtons und Schnittlauch
Geschmortes Hirschgulasch mit Waldpilzen und Portwein, dazu Apfelrotkohl und Butterkartoffeln

Dessert

Marzipancreme mit Zimt-Birnenkompott
Praline von weihnachtlichem Apfelkuchen pro Person 24,50 €

BÜFFET VI

Kalt

Vegetarischer Kürbissalat mit Zitronenkartoffeln, Karotten und frischen Kräutern
– im Mini-Glas angerichtet –
Kleine Backkartoffeln mit einem cremigen Waldpilzsalat gefüllt – vegetarisch –
Winterliche Wildterrine auf Blattsalat mit gebratenem Sellerie und Sauce Cumberland
Cocktail von Flusskrebse und geräucherter Forelle auf Weißkraut mit Zitronen-Sesammarinade
Medaillons vom Schweinefilet im Walnussmantel mit einer Trüffelbeberfarce garniert
Hausgebackenes Brot

Warm

Rote Bete-Suppe mit Kaviar-Creme fraîche
Gebratene Entenkeule auf einer Schalotten-Portweinsauce,
dazu geschwenkte Schupfnudeln und glasiertes Wurzelgemüse

Dessert

Panna Cotta mit einem Trauben-Schokoladensalat
Pfirsich-Mascarponecreme mit kleinen Fruchtspießen belegt pro Person 27,50 €

Alle Preise sind unverbindlich und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere AGB's und Lieferbedingungen.



EVENT CATERING SERVICE

FINGERFOOD-BÜFFET

Kalt

Kleine Backkartoffeln mit einem Waldpilzsalat gefüllt – vegetarisch –
Kleine vegetarische Quiche mit Lauch, Äpfeln und Ricotta gebacken
Rosa gebratene Entenbrust mit karamellisierten Birnen – auf einem Löffel angerichtet –
Roulade vom Kalbstafelspitz mit einer Apfel-Meerrettichfüllung
Türmchen von der Wildterrine, rotem Beerengelee und Wildkräutern
Rose von geräucherten und gebeizten Lachs auf kleinen Kartoffelrösti
- im Mini-Glas angerichtet –
Salat von Seawater-Scampi, Avocado und gegrillter Paprika in einer leichten Limonenvinaigrette
Hausgebackenes Brot

Warm

Kleine Wirsingbällchen mit getrüffeltem Champignonrisotto gefüllt – vegetarisch –
Blätterteigtaschen mit einem Seeteufel-Orangensalat gefüllt
Tranchen von der Gänsebrust mit einem Pflaumen-Preiselbeerconfit überzogen
Spieß vom Schweinefilet im Esskastanienmantel gebraten auf einer Glühwein-Kirsch-Reduktion

Dessert

Lebkuchenmousse mit weißer Schokolade und Orangenkompott – im Mini-Glas angerichtet -
Marzipan Tiramisu mit einer Waldfruchtsauce geschichtet – im Mini-Glas angerichtet - pro Person 29,50 €

BÜFFET VII

Kalt

Gratinierte Artischockenherzen auf einem Petersilien-Tomatenconfit – vegetarisch –
Kleine Austernpilz-Quiche mit Kräutersauerrahm – vegetarisch –
Medaillons vom Kalbsfilet auf einem Pilzsalat mit gegrillten Lauch
Atlantischer Lachs im Ganzen pochiert und mit verschiedenen Räucherfischen umlegt,
dazu passende Saucen
Tranchen vom Seeteufel auf einem Maronen-Linsensalat
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Feldsalat mit Zwiebelmarmelade
Hausgebackenes Brot

Warm

Steinpilzcremesuppe mit gebratenen Flusskrebse
Entenbraten auf einer Orangen-Birnensauce, dazu gebratene Semmelknödel und Apfelrotkohl
Rinderfilet mit einer Morchelrahmsauce, Kartoffelnußspüree und glasiertem,
heimischem Gemüse

Dessert

Parfait von Zimtsternen und Honig-Pinienkernen auf Cappuccinoschaum
- im Mini-Glas angerichtet –
Geschichtete Creme von Orangen und Pistazien
Praline von gereiften Käsesorten mit Nüssen und Früchten garniert pro Person 38,50 €